

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / JUIN 2026



	Semaine du 01 juin	Semaine du 08 juin	Semaine du 15 juin	Semaine du 22 juin	Semaine du 28 juin
LUNDI	Carottes / chou blanc vinaigrette Saucisse de Francfort / Merguez Purée Camembert bio Fruit	Pepinette mimolette surimi* Escalope de dinde au jus Brocolis à la crème Tartare Fruit	Riz niçois Navarin de dinde sauce cantadou* Petits pois à la française* St Moret Fruit	Betteraves rouges en dés Emincé de langue de bœuf sauce tomate (Amérique du Sud) Tortis bio Emmental râpé Fruit	Tortis bio/poivron/maïs* Œufs durs bio sauce crème Purée d'épinards Emmental râpé Fruit
MARDI	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce champignons* Carottes Edam Tarte aux pommes	Menu végétarien Pastèque Dhal de lentillons bio Riz camarguais Yaourt aromatisé bio vanille	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf froid Ecrasé de pommes de terre* Suisses fruités bio	Menu végétarien Chili d'haricots rouges* Riz camarguais Fromage blanc bio / sucre Fruit	Melon Blé au thon* Vache qui rit Liégeois pomme/banane/chocolat
MERCREDI	Batavia Rôti de veau farci sauce charcutière Haricots panachés Crème renversée Biscuits secs	Rôti de dinde au jus Macaronis Vache qui rit Crème dessert caramel	Fricadelles de volaille sauce crème Tortis bio Fromage blanc bio / sucre Purée pomme/banane bio	Batavia Jambon de volaille Purée Camembert bio Onctueux fraise	Œufs durs bio vinaigrette Pizza au poulet* Fromage blanc bio / sucre Compote pomme/biscuit
JEUDI	Menu végétarien Concombre bio vinaigrette Curry de pois chiche* Semoule bio Yaourt nature bio et sucre	Radis et beurre Poisson frais sauce petits légumes* Blé Tome noire Purée pomme/pêche bio	Menu végétarien Melon Omelette bio Ratatouille / Pommes de terre* Camembert bio Eclair chocolat	Pastèque Longe de porc sauce barbecue/ Rôti de dinde au jus Ecrasé de carottes* Coulommiers bio Glace	Batavia Cheesburger Frites – ketchup Glace à l'eau
 VENDREDI	Pâté de campagne cornichon / Pâté de volaille Filet de colin d'Alaska sauce crevettes* Printanière de légumes Emmental Fruit	Pommes de terre/tomate/œuf bio sauce mayonnaise Bœuf braisé sauce charcutière Carottes à la dijonnaise* Carré de l'Est Fruit	Macédoine mayonnaise Lasagne de poisson* Bonbel Fruit	Concombre bio vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce citron* Haricots verts Six de Savoie Semoule au lait bio*	Tomates vinaigrette Boulette de bœuf sauce forestière Coquillettes bio Crème dessert bio vanille/caramel

* Plats préparés par la cuisine centrale
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits
Pain bio à chaque repas

- Viande origine France
- Label rouge origine France
- Origine européenne
- Pêche durable
- Fermier, France
- Champagne Ardennes

